



Poêlée de nouilles chinoises aux crevettes géantes

Temps de préparation: 50 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300g de crevettes d'Equateur, crues
- 200g de nouilles chinoises
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de sauce huître
- 1 cuillère à café de sésame
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- 4cl d'huile de cuisson
- 200g de pois gourmand
- 20g de champignons noirs séchés
- 200g de germes de soja
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 oignons nouveaux
- 1 cuillère à café de fleurs de sel aux épices grillés



Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les oignons émincés, la sauce soja, la sauce huître, l'huile de sésame, l'ail et la coriandre, pour préparer votre jus de déglacage.
2. Mettez les champignons à tremper 20 minutes dans de l'eau tiède, égouttez-les avant de les émincer finement.
3. Taillez les pois gourmands et la carotte en fine julienne à l'aide d'une mandoline.
4. Cuisez les nouilles dans une casserole d'eau salée portée à ébullition.
5. Mélangez et laissez tirer 4 minutes à couvert hors du feu, égouttez et démêlez délicatement à l'aide d'une fourchette, puis réservez au chaud.
6. Faites bien chauffer le wok, puis poêlez les légumes et un peu d'huile 2 minutes à feu vif, rajoutez les crevettes géantes et déglacez à mi-cuisson avec le jus que vous avez préparé.
7. Ajoutez les champignons émincés et laissez réduire 2 minutes, puis ajoutez les nouilles chinoises et mélangez bien.
8. Disposez le tout dans un plat, parsemez de fleurs de sel aux épices grillées et servez rapidement.